



# *Novecento*

## *Menús de Grupos*

GRUPO COBECA

# MENÚ 3.0

Kir Royal de bienvenida

Entrantes al centro de mesa

Filete de Anchoa (indiv.)

Tar-tar fresco de tomate con menta y un toque de perrins

Croqueta de jamón ibérico (indiv.)

Cremoso de patata con huevo minuto, migas de  
ibérico, lascas de parmesano y trufa

Plato principal individual a elegir entre

Carrillada de buey confitada a baja temperatura en su jugo

o

Salmón glaseado confitado a baja temperatura con  
bullabesa de verduras

Degustación de postres caseros a compartir

**Precio 30€ p.p.**

*Bebidas no incluidas*

*Mesa Completa, a partir de 4 personas.*

**Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p.**

*Refrescos, Aguas minerales y Cervezas*

*Vino Tinto Mascarilla Rioja*

*Vino Blanco Monte Alina*

*Cafetería*

# **MENÚ 3.5**

## **TAPAS**

**Kir Royal de bienvenida**

**Tapas al centro de mesa**

**Filete de anchoa (indiv.)**

**Torre de verduras con mozzarella de bufala y pesto verde**

**Tar-tar de atún toro con aguacate y lima**

**Saquito de txangurro (indiv.)**

**Cremoso de patata con huevo minuto, migas de  
ibérico, lascas de parmesano y trufa**

**Canelón de pato (indiv.)**

**Degustación de postres caseros a compartir**

**Precio 35€ p.p.**

*Bebidas no incluidas*

*Mesa Completa, a partir de 4 personas.*

**Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p.**

*Refrescos, Aguas minerales y Cervezas*

*Vino Tinto Mascarilla Rioja*

*Vino Blanco Monte Alina*

*Cafetería*

# MENÚ 4.0

Kir Royal de bienvenida

Entrantes al centro de mesa

Filete de Anchoa (indiv.)

Tar-tar de atún toro con aguacate y lima

Kojkotxas de merluza con pil.pil de  
suero de pimientos (2 upds. p.p.)

Pulpo con crema de patata trufada y pimentón de la vera

Plato principal individual a elegir entre

Solomillo con patata parisina al romero

o

Bacalao confitado en aceite de oliva y tomillo limón con  
timbal de verduras y crujientes de berenjena

Degustación de postres caseros a compartir

**Precio 40€ p.p.**

*Bebidas no incluidas*

*Mesa Completa, a partir de 4 personas.*

**Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p.**

*Refrescos, Aguas minerales y Cervezas*

*Vino Tinto Mascarilla Rioja*

*Vino Blanco Monte Alina*

*Cafetería*

## **MENÚ COCKTAIL 1**

Mini brocheta caprésse  
Cucurucho de jamón Praga  
Terrina de foie con sal rosa  
Pincho de solomillo con salsa burguiñón y frutos secos  
Saquito de wanton, con case de tomate y crema de queso  
Nems de marisco y espárragos trigueros  
Cucharita de carpaccio de pulpo con espuma de patata  
Mini quiches variadas panceta ibérica y queso, gambas y  
cebollita caramelizada  
Tartaleta de sardinas marinadas  
Trufas de queso idiazábal con pistachos  
Buñuelitos de bacalao  
Mini pulguita de pan de aceitunas y tortilla de setas y ajitos  
Mini pulguita de panniu y anchoas con vinagreta de pipas  
Mini delicias variadas  
Brocheta de fruta

Bebidas  
Refrescos, Aguas minerales y Cervezas  
Vino Tinto y Vino Blanco  
Cafetería

Precio 40€ p.p.

Mínimo 40 pax  
Zona Vip reservada

## **MENÚ COCKTAIL 2**

Cucharita de carpaccio de pulpo con espuma de patata

Saquitos de pasta won-ton con cigalas y ajos tiernos

Tosta de manitas de cerdo con foie mi-cuit

Trufas de queso idiazábal con pistachos

Nems de paletilla de cordero con salsa bourguiñon

Brocheta de solomillo de buey con frutos secos

Témpura de rape con espuma de all-i-pebre

Cuchara de pastel de sardinas con cilantro

Chupito de crema de pistachos con crujiente de jamón  
ibérico

Bisquet de carabineros con gamba roja y ceniza de cacao

Brocheta de solomillo de atún rojo macerado con jengibre  
y gelé de tomate raff

Langostinos con Panko

Brocheta de vieiras teppanyaki con reducción de coral

Sorbete de mojito

Variedad de Mini delicias del chef

Trufas líquidas

### **Bebidas**

Refrescos, Aguas minerales y Cervezas

Vino Tinto y Vino Blanco

Cafetería

Precio 45€ p.p.

Mínimo 40 pax  
Zona Vip reservada

# MENÚ MEDIODÍA ARROZ 2.2

**Entrantes al centro de mesa**

**Filete de Anchoa (indiv.)**

**Tar-tar fresco de tomate con menta y un toque de perrins**

**Croqueta de jamón ibérico (indiv.)**

**Arroz a elegir**

*Mesa completa o anticipando el número de raciones por arroz*

**Fideuà de pato con boletus edulis**

**Paella de vieiras con jamón de bellota**

**Paella de langotinos con trigueros**

**Degustación de postres caseros a compartir**

**Precio 22€ p.p.**

*Bebidas no incluidas*

*Mesa Completa, a partir de 4 personas.*

**Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p.**

*Refrescos, Aguas minerales y Cervezas*

*Vino Tinto Mascarilla Rioja*

*Vino Blanco Monte Alina*

*Cafetería*



# MENÚ MEDIODÍA 2.5

Entrantes al centro de mesa

Filete de anchoa (indiv.)

Tar-tar de atún toro con aguacate y lima  
Cremoso de patata con huevo minuto, migas de  
ibérico, lascas de parmesano y trufa

Plato principal individual a elegir entre

Carrillada de buey confitada a baja temperatura en su jugo

o

Salmón glaseado confitado a baja temperatura con  
bullabesa de verduras

Degustación de postres caseros a compartir

**Precio 25€ p.p.**

*Bebidas no incluidas*

*Mesa Completa, a partir de 4 personas.*

**Si se desean las bebidas incluidas: +5€ p.p.**

*Refrescos, Aguas minerales y Cervezas*

*Vino Tinto Mascarilla Rioja*

*Vino Blanco Monte Alina*

*Cafetería*



GRUPO COBECA

*Novecento*



la casa blanca

**LEMARQUIS**

CLANDESTINO

---

BAR



**BALDO**

*L'HOSTALET*

**COBECA**  
CATERING & EVENTOS

Conde Salvatierra 9, Valencia

[www.grupocobeca.com](http://www.grupocobeca.com)  
[www.novecentobar.com](http://www.novecentobar.com)

@GrupoCobeca  
#Novecento  
[www.facebook.com/grupocobeca](http://www.facebook.com/grupocobeca)

T. 963 106 939 / M. 675 929 650  
[cobeca@cobeca.es](mailto:cobeca@cobeca.es)